

SLURP original medium espresso #143



Colombia Medium Espresso

Toffee nuts · Peanut butter · Dark chocolate

Palermo is a municipality located in the northern part of the Huila region of Colombia. The word Huila comes from the indigenous language of Páez, meaning "Luminous mountain". The coffee trees grow close to the Magdalena River and the mountain ranges of the Andes, which have several snow-capped volcanoes that provide the soil with mineral richness.

The Rogers Coffee approach with this coffee is to bring out Colombia's wild nature to your coffee experience. Each batch of 1,5kg, each bean, is treated with extra care in this chocolaty, nutty and creamy medium roast! Enjoy it as you like and have a nice cup!



Roger's Coffee

Martins Kubulnieks

Country: Colombia
Region: Huila, Palermo
Farm: Racafe mill
Farmer: Several independent farmers cooperating with the mill
Varieties: Castillo 51%, Caturra 49%
Growing Altitude (MASL): 1800 – 2200m
Processing: Washed

SLURP original medium espresso #143



Colombia Medium Espresso

トフィーナッツ・ピーナッツバター・ダークチョコレート

コロンビアの一大コーヒー産地である「Huila」はこの地域の先住民バエス族の言葉で「ルミナス山」を意味します。アンデス山脈からコロンビアを貫きカリブ海へと注ぐマグダレナ川の流域に広がるこの土壌には火山性の土地ならではのミネラルが豊富に含まれており、高品質のコーヒー豆が育つ環境としては完璧です。このコーヒー豆を使ったロジャースコーヒーのアプローチは、Huilaの自然をそのままコーヒー反映させること。チョコレートとナッツの風味も加わったクリーミーなミディアムローストをお楽しみください。



Roger's Coffee

Martins Kubulnieks

生産国: コロンビア
地域: Huila, Palermo
農園: Racafe mill
農家: いくつかの自家農園
品種: Castillo 51%, Caturra 49%
標高(海拔): 1800 – 2200m
精製方法: ウォッシュド